



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

ILE DE LA RÉUNION



TITRE PRO - Niveau 3

## TITRE PROFESSIONNEL

### Pizzaïolo



#### LES OBJECTIFS :

##### FORMER DES EMPLOYÉS CAPABLES DE :

Effectuer l'ensemble des approvisionnements dans le respect de la réglementation et des protocoles,  
Réaliser la fabrication des pizzas selon les méthodes et les techniques appropriées,  
Effectuer la distribution et la vente (la mise en marché),  
Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur (habilitation HACCP).

#### LES DÉBOUCHÉS :

Insertion professionnelle directe :

- Le pizzaïolo peut exercer son métier dans les entreprises de restauration (restaurants, restauration rapide) et également dans les camions pizzas ou entreprises artisanales.
- Il pourra, avec une solide expérience, créer son entreprise.

#### POURSUITE D'ÉTUDES

Insertion professionnelle directe

#### LES +++ DE LA FORMATION :

L'étudiant aura deux semaines de formation à l'École Française de Pizzaïolo de Paris.

Université Régionale des  
Métiers et de l'Artisanat

Centre de Formation  
de Sainte-Clotilde

**0262 28 18 30**

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat est inscrite  
auprès de la Préfecture sous le n° d'existence  
98 97 022 98 97





## TITRE PROFESSIONNEL

PIZZAÏOLO – NIVEAU 3

### PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

- **Contrat d'apprentissage** : Jeunes âgés de 16 à 29 ans
- **Contrat de professionnalisation** : à partir de 18 ans
- **Formation continue** : Chef d'entreprise, Conjoint, Salarié et Demandeur d'emploi

### CONDITIONS D'ACCÈS

- Jeunes issus de la classe de 3<sup>ème</sup>
- Avoir une entreprise d'accueil (Possibilité d'intégrer un dispositif préparatoire pour l'accompagnement à la signature de Contrats d'apprentissage).

### DÉLAI D'ACCÈS

Entrée possible tout au long de l'année.

### PIÈCES À FOURNIR LORS DE L'INSCRIPTION

- Dossier de candidature complété
- Copie de la pièce d'identité
- Curriculum vitae et lettre de motivation

### TARIFS

Coût contrat pris en charge par l'OPCO de l'entreprise du maître d'apprentissage. Si besoin : sur devis

### VOS CONTACTS AU SERVICE APPRENTISSAGE

formation@cma-reunion.fr

Saint-Denis : 0262 21 04 35

Saint-Pierre : 0262 96 12 40

Saint-Paul : 0262 45 52 52

Saint-André : 0262 46 62 00

Veiller au respect des règles d'hygiène

Fabriquer des pizzas

Prendre en charge les commandes

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

### DOMAINE TRANSVERSAL

- Mathématiques
- Communication,
- Arts appliqués,
- Anglais.

### DOMAINE PROFESSIONNEL

- Technologie et pratique professionnelle,
  - Sciences appliquées à l'alimentation et hygiène des locaux,
  - Environnement Économique, Juridique et Social de l'entreprise.
- Enseignement Théorique et Pratique alternant atelier et salle**

### DÉROULEMENT DE LA FORMATION

L'alternance : 1 jour par semaine en centre

### DURÉE

1 an

### EXAMEN ET CONDITIONS DE DÉLIVRANCE DU DIPLÔME

**Formation initiale et continue** : les examens sont validés par épreuves ponctuelles en fin de parcours.

Les inscriptions aux examens sont conditionnées à la validation du nombre d'heures effectuées en centre durant les neuf mois de formation et de justifier d'une période en entreprise d'un an qui correspond au temps du contrat d'apprentissage.

### MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Un centre de documentation technique
- Des salles équipées
- Salle informatique avec accès internet
- Atelier équipé

Les méthodes pédagogiques mises en oeuvre permettent à partir des acquis mesurés de proposer des modalités individualisées ou collectives tout au long du parcours



Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour toute demande spécifique notre référent handicap est à votre disposition.

**COUPON-RÉPONSE** à retourner à la CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT de ST-DENIS  
DIRECTION RÉGIONALE DE LA FORMATION - BP 10034 - 97491 Ste-Clotilde Cedex - Tél. 0262 21 04 35

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

.....

.....

Code postal : ..... Ville : .....

Tél. : 0262 ..... GSM : 069 ..... Fax : 026 .....

Email : .....

Je suis intéressé(e) par la formation

**TITRE PROFESSIONNEL**  
**PIZZAÏOLO - NIVEAU 3**

**Je souhaite être contacté(e)**

Créneaux horaires : .....  
(facultatif)

